

Eigentum
des Kaiserlichen
Patentamts.

KAISERLICHES

PATENTAMT.



PATENTSCHRIFT

— № 61479 —

KLASSE 2: BÄCKEREI.

AUSGEGBEN DEN 28. MÄRZ 1892.

FRIEDR. WESTMEYER IN ST. JOHANN A. S.

Meng-, Knet- und Auspresfmaschine.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 16. Juni 1891 ab.

Die in beiliegenden Zeichnungen dargestellte Erfindung betrifft eine Maschine, welche in einfachster Weise die bisher in Brod-, Porcellan- und ähnlichen Fabriken zur Anwendung kommenden gesonderten Meng-, Knet- und Auspresfvorrichtungen zusammenfaßt; d. h. deren einzelne Functionen eine einzige Maschine verrichtet.

Der Gegenstand dieser Erfindung ist in den beiliegenden Zeichnungen in zwei wenig von einander abweichenden Constructionen dargestellt, wobei die Fig. 1 und 3 beide Constructionen in ihrem Verticalschnitt darstellen, während die Fig. 2 und 4 einen Grundriss derselben zeigen.

Die vorliegende Erfindung besteht im wesentlichen aus einem Bottich, in welchem das zu knetende Material durchgearbeitet wird, worauf es in den darunter befindlichen Auspreszcylinder gelangt, um von dort durch ein Mundstück nach außen gepreßt zu werden.

Der cylindrische Mengbottich A, welcher um eine verticale Welle (Königstange J) centrisch drehbar angeordnet ist, hat eine Bodenplatte mit konischem Zahnkrande B, sowie zwei radiale Schieberöffnungen X¹, welche beliebig durch einen Drehschieber X² bei einer Vierteldrehung geöffnet und geschlossen werden können. Unter dem Bottich A befindet sich der Preszcylinder E mit dem Untersatz G¹ und dem Auspresfhals G. Der Untersatz sowie der Lagerständer H¹ finden sichere Montirung auf einer gemeinschaftlichen Fundamentplatte, welche ihrerseits mit Schrauben auf dem Fußboden befestigt werden kann. Der Ständer H¹ trägt seitlich die beiden Lager-

büchsen der Triebwerke B C und D D¹ und oben über dem Bottich die beiden Spindeln J¹ und L. Ferner die Lagerung für die hohle, mit dem Bottichboden starr verbundene Achsbüchse A¹, auf welcher oben das Zahnrade N sitzt, sowie innerhalb dieser die drehbare Achsbüchse P¹, Fig. 1, bezw. in der Modification Fig. 3 die Achsbüchse A¹ mit dem Zahnrade N, die Lagerhülse M² mit dem Getrieberade N¹ in Zahnrade N eingreifend. Am Ständer oben links befindet sich noch eine Lagerung für die feststehende Welle L, an welcher unten das Teigmesser X, sowie das verstellbare Abkratzmesser Y befestigt ist. Die Spindel J¹ trägt in der Modification Fig. 3 unten fest die kleine innere Mengschnecke O¹ und die Büchse M² oben fest die grosse Mengschnecke O, welche beide durch die Triebräder N N¹ und M M¹ in Rotation gesetzt werden. Durch Drehung des Bottichs A werden die Schnecken O und O¹ in entgegengesetzter Richtung und mit Geschwindigkeit in Rotation versetzt, wodurch ein inniges Mengen, Kneten und Zerreissen des Teiges stattfindet. Zum Tragen des Bottichs A sind drei Tragrollen F zur Verminderung der Reibung angebracht.

Mit der Königstange J, Fig. 3, bzw. der Achsbüchse P¹, Fig. 1, sind die Presfträger P in Verbindung gebracht.

Schließlich ist über dem Mengbottich A zum Fernhalten von Schmutz und Staub eine leichte Schutzdecke angebracht. Außerdem werden die Triebwerke mit den nötigen Schutzvorrichtungen gegen Gefahren für die Arbeiter versehen.

Beide Constructionen können beliebig für Hand- oder Riemenbetrieb angewendet werden.

Kurz gefasst ist die Wirkungsweise folgende: Nachdem die zu knetenden Massen in den Bottich A eingebracht sind, wird die Maschine in Bewegung gesetzt, wodurch eine Drehung des Mengbottichs in der Richtung des Pfeiles (Fig. 2 und 4) nach rechts bewirkt wird, dabei drehen sich die Mengschnecken O O¹ mit vergrößerter Geschwindigkeit in entgegengesetzter Richtung und verarbeiten die Massen nach kurzer Zeit zu einem fertigen Teig. Oeffnet man dann den Drehschieber X², so wird der Teig durch die Mengschnecken O O¹ und den Abkratzer Y in den Preszcylinder E geworfen, wo ihn dann die Pressflügel P zum

Boden tragen und derselbe durch G und M zur weiteren Verarbeitung nach dem Backofen geführt wird.

PATENT-ANSPRUCH:

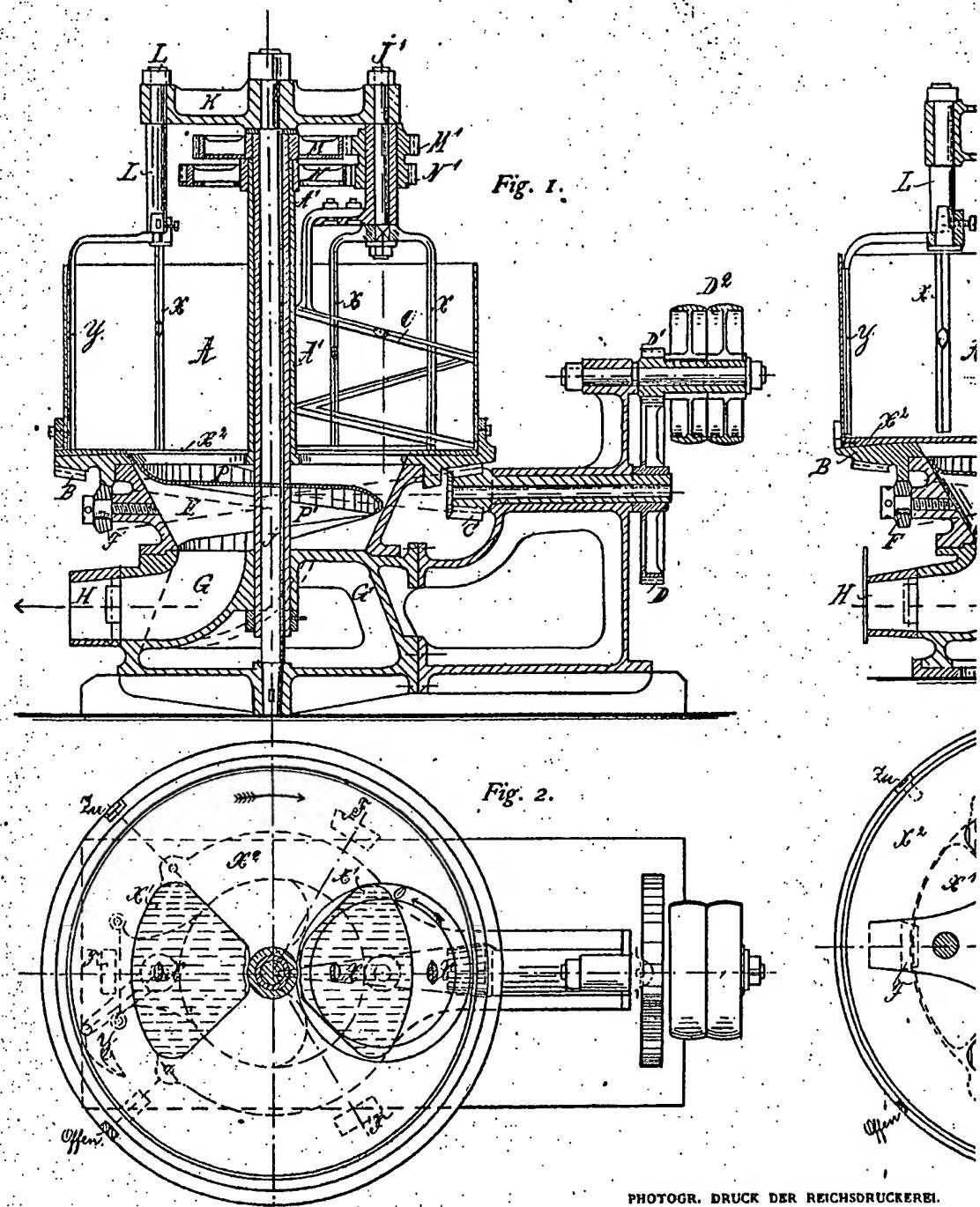
Meng-, Knet- und Auspreßmaschine, dadurch gekennzeichnet, dass das zu verarbeitende Material in einem rotirenden Bottich durch hineinreichende Messer X sowie durch die sich in umgekehrter Richtung und mit größerer Geschwindigkeit als der Bottich drehenden Schnecken O O¹ gemischt und geknetet und schliesslich als fertiger Teig durch die Pressflügel P zum Mundstück H hinausgedrückt wird.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

BEST AVAILABLE COPY

FRIEDR. WESTMEYER IN ST. JOHANN

Meng-, Knet- und Auspresemaschine.

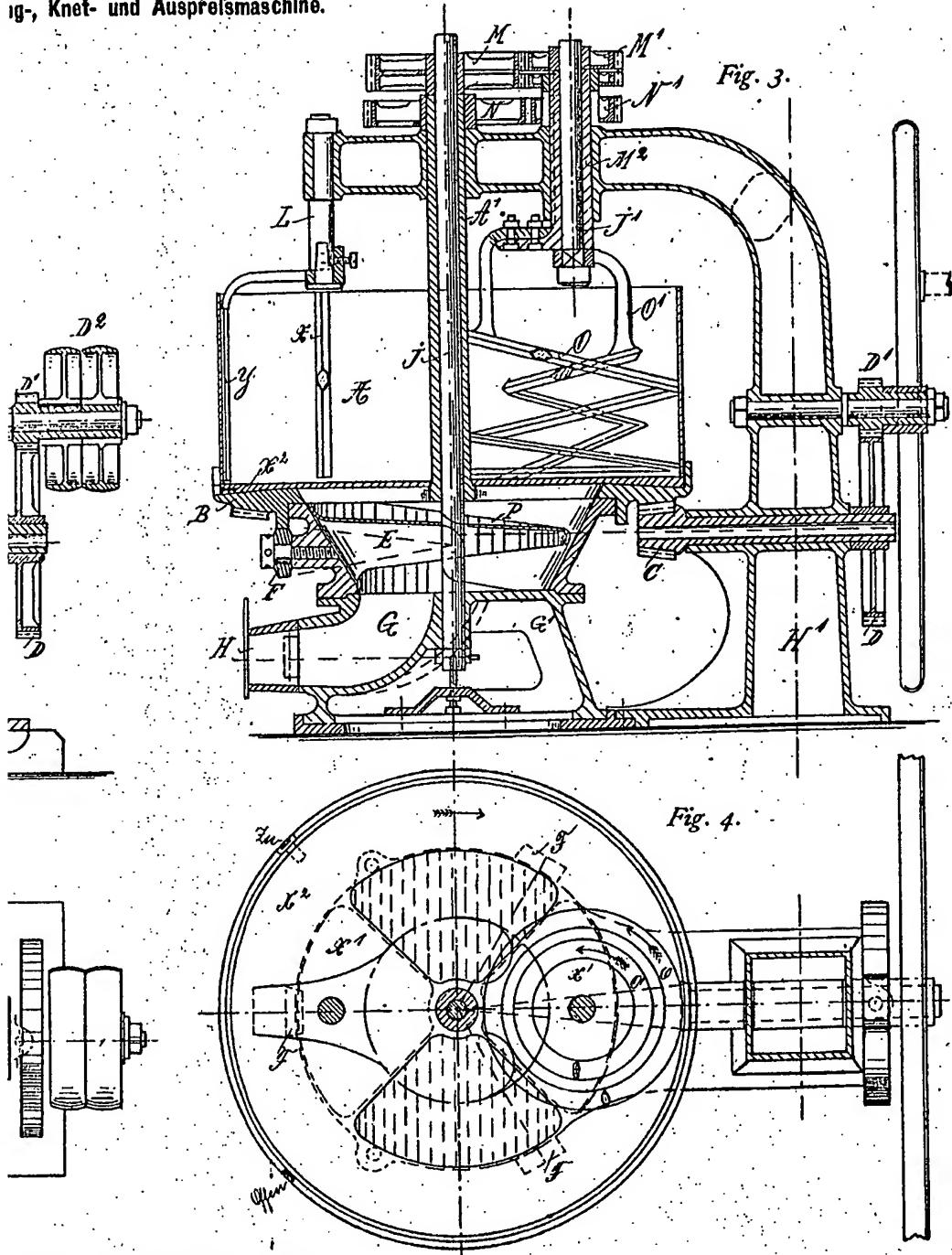


PHOTOGR. DRUCK DER REICHSDRUCKEREI.

BEST AVAILABLE COPY

ESTMEYER IN ST. JOHANN A. S.

ig-, Knet- und Auspresmaschine.



Zu der Patentschrift

Nº 61479.

PHOTOGR. DRUCK DER REICHSDRUCKEREI.